

FilterQuick™ FQE30

Elektrofrittiermaschine

Installations-, Betriebs- und Wartungshandbuch

Dieses Handbuch wird bei Einführung neuer Informationen und Modelle aktualisiert. Bitte besuchen Sie unsere Website bezüglich der neuesten Ausgabe dieses Handbuchs.



FÜR IHRE SICHERHEIT
Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

⚠ VORSICHT

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM EINSATZ DER FRITTIERMASCHINE.



Teilenummer: FRY_IOM_8197276 04/2015

German / Deutsch



HINWEIS

VERWENDET DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DAS MANITOWOC FOOD SERVICE GERÄT, DAS NICHT ALS UNVERÄNDERTES NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL DIREKT BEI FRYMASTER ODER EINEM VON FRYMASTER ZUGELASSENEN KUNDENDIENST ERWORBEN UND/ODER GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT WURDE, ERLISCHT DIESE GARANTIE. AUSSERDEM HAFTEN FRYMASTER UND DESSEN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN INFOLGE DER INSTALLATION EINES GEÄNDERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES ERSATZTEILS, DAS VON EINEM NICHT ZUGELASSENEN KUNDENDIENSTE ERWORBEN WURDE, ENTSTEHEN.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einem von Frymaster werksseitig zugelassenen Kundendienst (FAS) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie hinfällig machen. In Kapitel 1 dieses Handbuchs finden Sie die Definition für qualifiziertes Personal.

HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

HINWEIS

Dieses Gerät muss bei der Installation unter Einhaltung örtlicher Vorschriften elektrisch geerdet werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss der National Electrical Code ANSI/NFPA 70, der Canadian Electrical Code CSA C22.2 oder die einschlägige Norm des Landes eingehalten werden, in dem das Gerät installiert wird.

HINWEIS FÜR US- KUNDEN

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation" der US- Food and Drug Administration (FDA).

HINWEIS

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz vorgesehen, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien und Metzgereien, nicht jedoch für die kontinuierliche Massenerzeugung von Lebensmitteln.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Gebäuden vorgesehen. Das Gerät darf nicht im Außenbereich installiert oder betrieben werden.

HINWEIS

Das Gerät muss so installiert und verwendet werden, dass Wasser nicht in Kontakt mit dem Fett oder Öl gelangen kann.

HINWEIS

Zeichnungen und Fotos in diesem Handbuch illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

HINWEISE FÜR KUNDEN VON GERÄTEN, DIE MIT STEUERUNGEN AUSGESTATTET SIND

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt folgenden Bedingungen: 1) Das Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) Das Gerät muss Störsignale aufnehmen können, auch solche, die unerwünschte Betriebszustände verursachen können. Das Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet nicht die von der Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications" festgelegten Grenzwerte der Klasse A oder B für Funkstörungen.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

WARNUNG

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

GEFAHR
Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird.

GEFAHR
Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

GEFAHR
Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Bei fehlendem Sicherungskit muss das örtliche KES verständigt werden.

HINWEIS
Alle Frittiermaschinen, denen beim Versand keine werkseitig bereitgestellten Netzkabel und Anschlussstecker beiliegen, müssen über flexible Rohre an der Klemmleiste auf der Rückseite der Frittiermaschine angeschlossen werden. Diese Frittiermaschinen müssen nach NEC-Spezifikationen verdrahtet werden. Bei festverdrahteten Geräten müssen auch entsprechende Sicherungsvorrichtungen installiert werden.

VORSICHT
Für Frymaster-Frittiermaschinen, die in einer mobilen oder maritimen Installation oder einer Konzession eingesetzt werden, wird keine Garantie übernommen. Der Garantieschutz wird nur für Frittiermaschinen gewährt, die gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren installiert wurden. Diese Frittiermaschine sollte keinen mobilen, maritimen oder Konzessionsbedingungen ausgesetzt werden, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

GEFAHR
Die Vorderkante dieser Frittiermaschine ist keine Stufe! Niemand darf sich auf die Frittiermaschine stellen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Öl können schwere Verletzungen auftreten.

GEFAHR
Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

GEFAHR
Keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts versprühen, wenn diese in Betrieb ist.

GEFAHR
Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.

GEFAHR
Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

ACHTUNG
Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Frittiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen den Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich die Leiste und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

GEFAHR
Diese Frittiermaschine verfügt über ein (dreiphasiges) Netzkabel für jede Frittierwanne. Vor Transport, Test, Wartung und jeglichen Reparaturen der Frymaster-Frittiermaschine ALLE Netzkabel von ihren Steckdosen abziehen.

GEFAHR
Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

WARNUNG
Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne im hinteren Teil dieses Handbuchs Bezug nehmen.

WARNUNG
Seien Sie vorsichtig und tragen Sie die geeigneten Schutzausrüstungen, um den Kontakt mit heißem Öl oder heißen Oberflächen zu vermeiden, die schwere Verbrennungen oder Verletzungen verursachen können.

GEFAHR
Diese Frittiermaschine darf nicht verändert werden, um als Wasserbad-Einheit zu dienen. Dies ist besonders gefährlich, falls angrenzende Frittierwannen zum herkömmlichen Frittieren eingesetzt werden. Wenn Wasser in heißes Fett spritzt oder fällt, entstehen gefährliche Fettexplosionen. Dadurch können Personen in der Nähe der Frittiermaschine schwer verletzt werden.

GEFAHR
Das Gerät darf nicht betrieben werden, solange nicht alle Abdeckungen und Bedienfelder angebracht und sachgerecht befestigt sind.

ACHTUNG
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer zugelassenen Frymaster-Servicestelle oder von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

GEFAHR
Bauvorschriften verbieten es, eine Frittiermaschine mit einer offenen Wanne, die mit heißem Frittierfett gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

GEFAHR
Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Fett muss unter allen Umständen aus der Frittiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Fett und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Niemals versuchen, heißes Fett von einem Behälter in einen anderen zu schütten. Frittiermaschinen können umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert werden.

WARNUNG
Immer beide Seiten eines geteilten Beckens füllen, wenn die Maschine aus irgendeinem Grund, zu Testzwecken, zum Frittieren oder zum Auskochen des Beckens erhitzt wird.

GEFAHR
Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Fett muss unter allen Umständen aus der Frittiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Fett und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Niemals versuchen, heißes Fett von einem Behälter in einen anderen zu schütten. Frittiermaschinen können umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert werden.

GEFAHR
Die Frittiermaschine darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Frittieröl gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

HINWEIS
Dieses Gerät ist direkt mit der Stromversorgung verdrahtet; zur Unterbrechung der Stromversorgung muss ein Kontakt mit einem Abstand von mindestens 3 mm für alle Pole in der Festverdrahtung vorgesehen werden.

HINWEIS
Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, es sei denn, es ist eine andere Vorrichtung zur Unterbrechung der Stromversorgung (Trennschalter) vorgesehen.

HINWEIS
Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der für eine Temperatur von mindestens 75 °C (167 °F) geeignet ist.

GEFAHR
NIEMALS einen ganzen Fettblock auf die Heizelemente aufsetzen. Das beschädigt die Heizelemente und es besteht die Gefahr der Fettselbstentzündung und von Bränden.



Elektrofrittiermaschine der Serie FilterQuick™ FQE30
Installations- und Gebrauchsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE FILTERQUICK™ FQE30
KAPITEL 1: EINLEITUNG

HINWEIS: Für die Frittiermaschine Frymaster FilterQuick™ FQE30 sind eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme, eine Demonstration und entsprechende Schulungen erforderlich, bevor ihr normaler Einsatz in einem Restaurant möglich ist.

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Konfigurationen der Elektromodelle der Frittiermaschine FilterQuick™ FQE30 ab. Die Frittiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „FilterQuick™ FQE30“ Frittiermaschinen bezeichnet werden.

Die FilterQuick™ FQE30 Frittiermaschinen verfügen über eine Frittierwanne mit kleinem Fettvolumen, automatisches Nachfüllen und ein halbautomatisches Fingertip-Filtriersystem. Das europäisch anmutende Design umfasst eine abgerundete obere Kappe und einen großen, runden Abfluss zur Sicherstellung, dass Pommes frites und andere Rückstände in die Filterwanne gewaschen werden. Die Frittiermaschinen der Serie FilterQuick™ FQE30 werden über eine FilterQuick™-Steuerung gesteuert. Frittiermaschinen dieser Serie werden mit ungeteilter oder geteilter Frittierwanne angeboten; sie können als Batterien von bis zu fünf Frittiermaschinen erworben werden.

1.2 Sicherheitsinformationen

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen werden.

In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen enthalten – siehe unten.



Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Niemals versuchen, eine Frittiermaschine mit heißem Öl zu bewegen oder heißes Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

⚠ **GEFAHRENHINWEISE** enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, ***die zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können***.

⚠ **WARNHINWEISE** enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, ***die zu Schäden am Gerät führen können*** und Fehlfunktionen des Geräts zu Folge haben können.

⚠ **GEFAHRENHINWEISE** enthalten Informationen über Anwendungen oder Zustände, ***die zu Personenverletzungen führen*** und Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zu Folge haben können..

Die FilterQuick™ FQE30 Frittiermaschinen schließen eine Hochtemperatur-Erkennungsfunktionen ein, welche die Stromversorgung zu den Heizelementen abschaltet, wenn die Temperaturregelung ausfällt.

1.3 Informationen zur Steuerung

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Das Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden. Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer wird davor gewarnt, dass etwaige Änderungen oder Modifizierungen, die von der für die Zulassung zuständigen Stelle nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung zum Betrieb dieses Geräts hinfällig machen können.

Falls erforderlich, sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zurate ziehen.

Für den Benutzer kann die folgende, von der amerikanischen Federal Communications Commission herausgegebene Broschüre hilfreich sein: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist von der US- Bundesdruckerei, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4 erhältlich.

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

Die Europäische Gemeinschaft (CE) hat bestimmte Normen für diese Art von Geräten etabliert. Wenn Unterschiede zwischen einer CE-Norm und einer CE-fremden Norm bestehen, werden die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Textfelder – wie im Folgenden abgebildet – dargestellt.

CE-Norm
Beispiel eines Feldes, das zwischen CE- und CE-fremden Informationen unterscheidet.

1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

Betriebsinformationen für Frymaster-Geräte wurden nur für den Einsatz durch qualifiziertes und/oder berechtigtes Personal vorbereitet, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist. **Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal durchgeführt werden, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist.**

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER BERECHTIGTES BETRIEBSPERSONAL

Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung mit dem Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch Vertretung mit der Installation elektrischer Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden elektrischen Vorsichtsmaßregeln Bescheid wissen und alle Anforderungen gültiger Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Das autorisierte Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Wartungs- und Ersatzteilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste mit von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen (FAS) finden Sie auf der Webseite von Frymaster unter www.frymaster.com. ***Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster-Garantie nichtig.***

1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

Es ist zu beachten, dass das Gerät vor der Auslieferung aus dem Werk von geschultem Personal sorgfältig geprüft und verpackt wurde. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

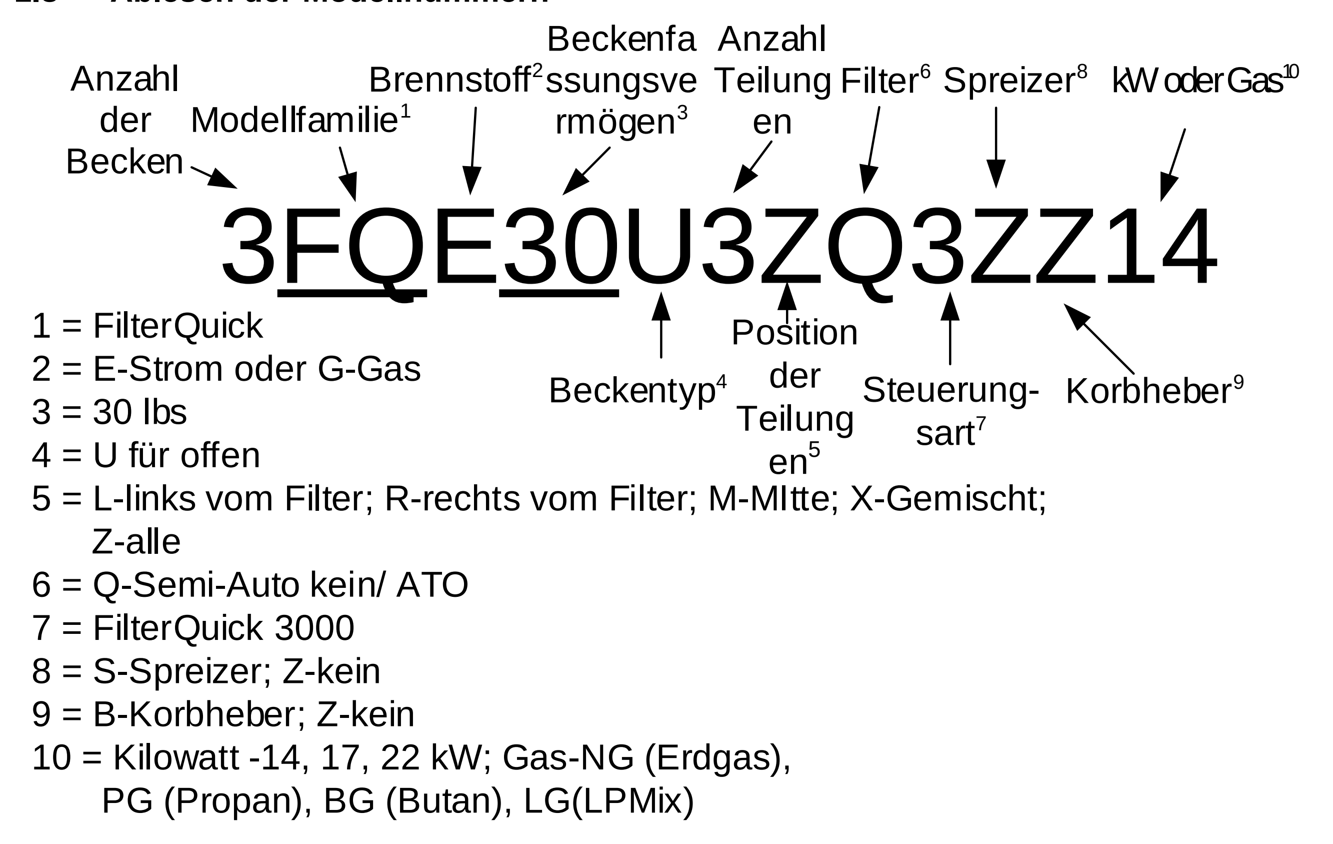
1. **Sofort eine Schadensforderung einreichen –** unabhängig vom Ausmaß des Schadens.

2. **Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen** und diese protokollieren; sicherstellen, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder dem Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.

3. **Nicht sichtbare Schäden oder fehlende Teile –** Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur sofort nach der Feststellung darüber benachrichtigen und eine Schadensforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Diese muss sollte innerhalb von 15 Tagen nach der Lieferung eingereicht werden. Darauf achten, dass der Verpackungsbehälter zur Inspektion aufgehoben wird.

Frymaster **ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE, DIE AUF DEM TRANSPORTWEG AUFGETRETEN SIND.**

1.8 Ablesen der Modellnummern



1 = FilterQuick
2 = E-Strom oder G-Gas
3 = 30 lbs
4 = U für offen
5 = L-links vom Filter; R-rechts vom Filter; M-MItte; X-Gemischt; Z-alle
6 = Q-Semi-Auto kein/ ATO
7 = FilterQuick 3000
8 = S-Spreizer; Z-kein
9 = B-Korbheber; Z-kein
10 = Kilowatt -14, 17, 22 kW; Gas-NG (Erdgas), PG (Propan), BG (Butan), LG(LPMix)

1.9 Serviceinformationen

Für nicht routinemäßige Wartungsarbeiten oder Reparaturen bzw. für Serviceinformationen die örtliche, von Frymaster autorisierte Servicestelle (FAS) verständigen. Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt der zugelassene Frymaster-Kundendienst (FAS) oder der Wartungsabteilungsbearbeiter bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür zu finden. Teilenummern sind in den Wartungsanleitungen und im Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen Kundendienst oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Eine Liste mit von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen (FAS) finden Sie auf der Webseite von Frymaster unter www.frymaster.com. Wenn Sie diese Liste nicht einsehen können, wenden Sie sich unter der Rufnummer +1-800-551-8633 oder +1-318-865-1711 bzw. per E-Mail service@frymaster.com an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

Damit wir Ihnen besser helfen können, benötigen wir folgende Informationen:

Modellnummer ______________________________

Seriennummer ______________________________

Spannung __________________________________

Art des Problems ___________________________

____

____

DIESES HANDBUCH AUFHEBEN UND ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE FILTERQUICK™ FQE30
KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

Eine korrekte Installation ist für den sicheren, effizienten und fehlerfreien Betrieb dieses Geräts Voraussetzung.

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Wenn zum Installieren oder Instandhalten dieses Geräts kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) herangezogen wird, macht das die Frymaster-Garantie nichtig; außerdem kann es zu Schäden am Gerät und Verletzungen von Personal kommen.

Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen bei Installation und Betrieb die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Kundendienstleistungen sind vom örtlichen zugelassenen Frymaster-Kundendiesnt erhältlich.

HINWEIS
Alle Frittiermaschinen, denen beim Versand keine werkseitig bereitgestellten Netzkabel und Anschlussstecker beiliegen, müssen über flexible Rohre an der Klemmleiste auf der Rückseite der Frittiermaschine angeschlossen werden. Diese Frittiermaschinen müssen nach NEC-Spezifikationen verdrahtet werden. Bei festverdrahteten Geräten müssen auch entsprechende Sicherungsvorrichtungen installiert werden.

⚠ GEFAHR
Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieser Sicherungssatz fehlen, wenden Sie sich an den örtliche, von Frymaster zugelassenen Kundendienst (FAS).

HINWEIS
Dieses Gerät ist direkt mit der Stromversorgung verdrahtet; zur Unterbrechung der Stromversorgung muss ein Kontakt mit einem Abstand von mindestens 3 mm für alle Pole in der Festverdrahtung vorgesehen werden.

HINWEIS
Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, es sei denn, es ist eine andere Vorrichtung zur Unterbrechung der Stromversorgung (Trennschalter) vorgesehen.

HINWEIS
Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der für eine Temperatur von mindestens 75 °C (167 °F) geeignet ist.

HINWEIS

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Frymaster-Kundendienst bzw. von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

⚠ GEFAHR

Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne an der Innenseite der Türe des Geräts Bezug nehmen.

⚠ GEFAHR

An einer einzelnen Frittiermaschine darf keine Ablaufschürze angebracht werden. Die Frittiermaschine wird dadurch instabil, kann umkippen und Verletzungen verursachen. Der Aufstellbereich der Frittiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.

⚠ GEFAHR

Bauvorschriften verbieten es, eine Frittiermaschine mit einer offenen Wanne, die mit heißem Frittierfett gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich die Frittiermaschine automatisch ab. In diesem Fall den Netzschalter auf OFF stellen. Nicht versuchen, die Frittiermaschine während eines Stromausfalls wieder einzuschalten.

2.1.1 Freiraum und Belüftung

Der Aufstellbereich der Frittiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden; sie darf jedoch auf brennbaren Böden aufgestellt werden.

Zu beiden Seiten und an der Rückseite muss bei brennbaren Baumaterialien ein Freiraum von 15 cm (6 Zoll) gelassen werden. An der Vorderseite der Frittiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 61 cm (24 Zoll) gelassen werden, damit die Frittiermaschine korrekt bedient und gewartet werden kann.

⚠ WARNUNG

Der Bereich um den Sockel oder unter der Frittiermaschine darf nicht verbaut/blockiert werden.

2.1.2 Masseanschluss-Anforderungen

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Alle Geräte (über Netzkabel angeschlossen oder fest verdrahtet) müssen an eine geerdete Spannungsversorgung angeschlossen werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Frittiermaschinentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür angegeben.



Dank der potenzialausgleichenden Massenöse können alle Vorrichtungen desselben Orts elektrisch verbunden werden, um sicherzustellen, dass kein elektrischen Potenzialdifferenzen zwischen Geräten bestehen, die gefährlich sein könnten.

2.1.3 Anforderungen nur für Australien:

Die Installation muss gemäß AS 5601 und AS/NZS 3000:2007 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse erfolgen.

Bei Verwendung von Laufrollen muss die Installation die Anforderungen der Normen AS5601 und AS1869 erfüllen.

2.2 Anforderungen an die Stromversorgung

Der optionale dreiphasige Stecker für Frittiermaschinen mit 208-V- und 240-V-Dreieckskonfiguration ist für 60 A, 250 VAC und eine NEMA-Konfiguratoin von 15-60P bemessen.

Anforderungen an 3-Phasen-Geräte						
MODELL	kW	SPANNUNG	DRAHT-SERVICE	MINDESTKABELQUERSCHNITT AWG	(mm)	A (pro Zweig)
FQEL14	14	208	3	6	(4,11)	39
FQEL14	14	240	3	6	(4,11)	34
FQEL14	14	480	3	8	(2,59)	17
FQEL14	14	220/380	4	6	(4,11)	22
FQEL14	14	230/400	4	6	(4,11)	21
FQEL14	14	240/415	4	6	(4,11)	20

Anforderungen an 3-Phasen-Geräte						
MODELL	kW	SPANNUNG	DRAHT-SERVICE	MINDESTKABELQUERSCHNITT AWG	(mm)	A (pro Zweig)
FQEL14	14	208	2	3	(5,83)	67
FQEL14	14	220	2	3	(5,83)	63
FQEL14	14	240	2	4	(5,19)	58

HINWEIS

Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der für eine Temperatur von mindestens 75 °C (167 °F) geeignet ist.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

⚠ GEFAHR

Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne an der Innenseite der Türe des Geräts Bezug nehmen.

2.3 Ausrichten der Frittiermaschine

⚠ GEFAHR
Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline +1-800-551-8633 an.

1. Nachdem die Frittiermaschine an der Frittierstation aufgestellt wurde, eine Wasserwaage oben auf die Frittierwanne auflegen und prüfen, ob die Frittiermaschine von vorne nach hinten und links nach rechts nivelliert ist.

   Zum Nivellieren der Frittiermaschinen die Standbeine so einstellen, dass die Frittiermaschine(n) in der Frittierstation die richtige Höhe haben.

   Nach der abschließenden Nivellierung der Frittiermaschine montieren Sie die vom Küchenmaschinenlieferanten (KES) bereitgestellten Sicherungsvorrichtungen, um das Bewegungsspiel der Maschine einzugrenzen. Diese Funktion darf jedoch weder auf dem Isolierrohr basieren noch dieses Belastungen aussetzen. Die Sicherungsvorrichtung den beiliegenden Anweisungen gemäß anbringen. Wenn die Sicherungsvorrichtungen zu Wartungszwecken oder aus anderen Gründen abgetrennt werden, müssen sie vor Wiederinbetriebname der Frittiermaschine wieder angebracht werden.

⚠ GEFAHR
Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Bei fehlendem Sicherungskit muss das örtliche KES verständigt werden.

⚠ GEFAHR
Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Frittiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Diese Frittiermaschine kann umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert wird.

2. Ablassventil(e) der Frittiermaschine schließen.
3. Frittierbecken bis zur unteren Fettfüllstandslinie mit Frittierfett füllen. *(Siehe **Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte** in Kapitel 3.)*

2.4 Installation des JIB-Trägers

Tür der Frittiermaschine öffnen (normalerweise die Tür ganz rechts) und die als Versandstütze verwendete Querstrebe entfernen, indem die beiden Schrauben (siehe Abbildung 1) entfernt werden. Den im Zubehörpack enthaltenen JIB-Träger mit den vier Schrauben anbringen, die während der Entfernung des Querträgers abgeschraubt wurden (siehe Abbildung 2). Bei der Verwendung der Option mit festem Frittierfett die Anleitungen in Anhang A am Ende dieses Handbuchs beachten. Den optionalen JIB-Spritzschutz installieren, um den unteren Bereich des JIBs zu schützen (siehe Abbildung 3).

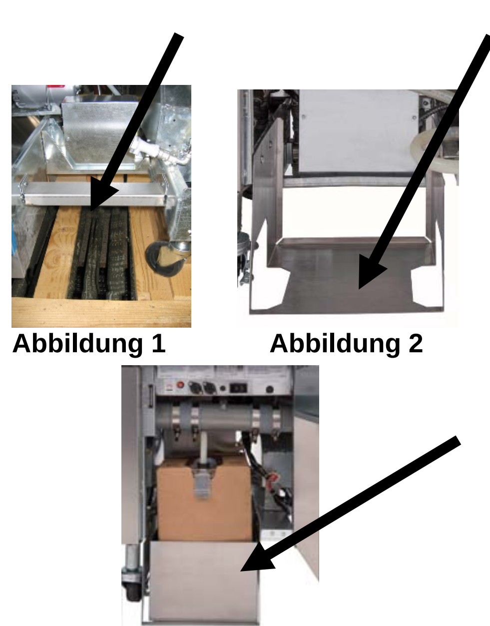
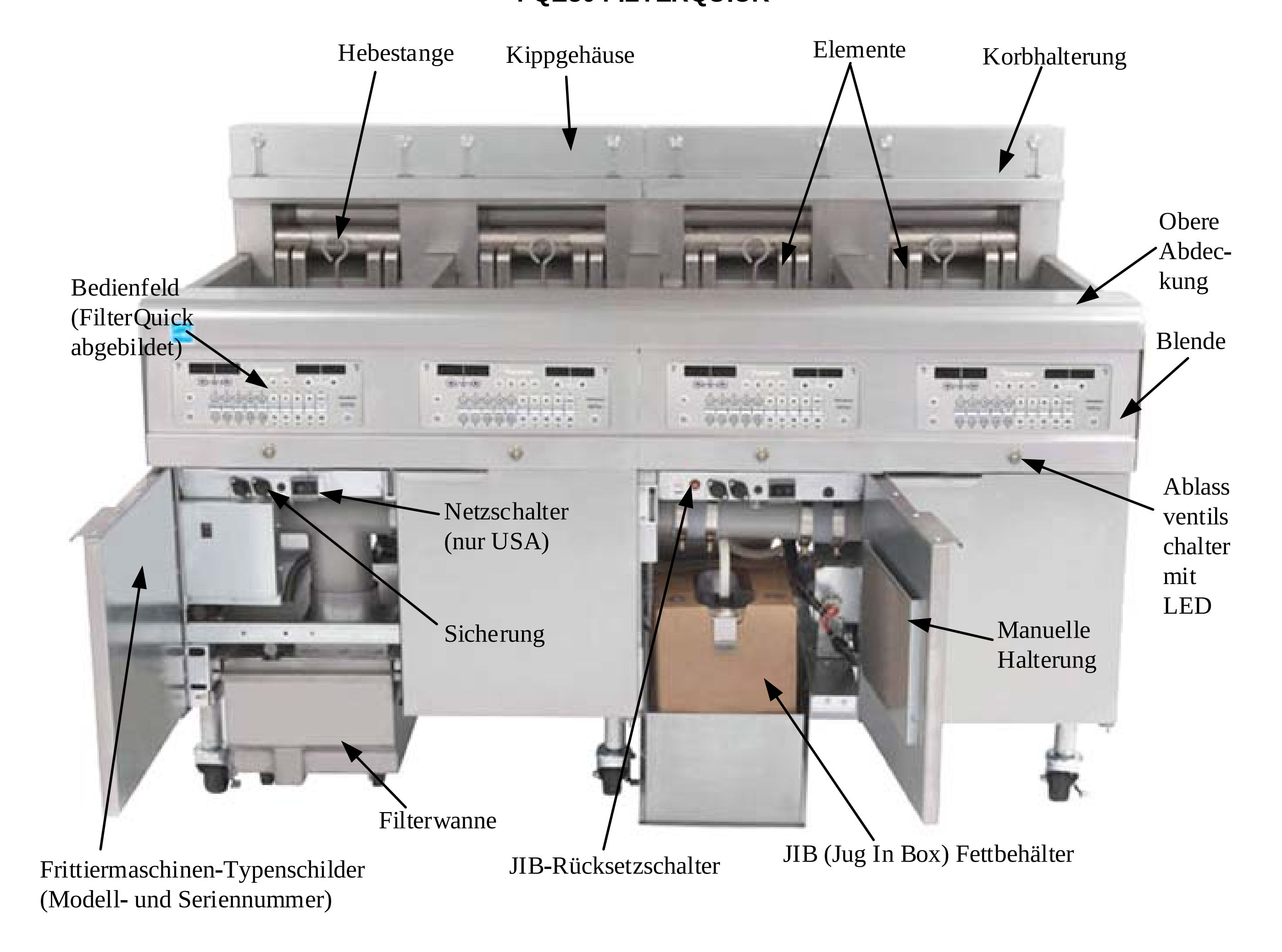


Abbildung 1 **Abbildung 2**

Abbildung 3

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE FILTERQUICK™ FQE30
KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE ELEKTRISCHEN FRITTIERMASCHINEN DER SERIE FQE30 FILTERQUICK™



NORMALE KONFIGURATION (FILTERQUICK™ FQE ELECTRISCH 330 ABGEBILDET)
HINWEIS: Das Aussehen der Frittiermaschine kann kann je nach Ausführung und Herstellungsdatum leicht unterschiedlich sein.

3.1 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte

Setup

GEFAHR
Die Frittiermaschine darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Öl gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

GEFAHR
Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Fett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

WARNUNG
Die FilterQuick™ ist ohne die Installation eines Fritttierfett-Kits nicht für die Verwendung von festem Frittierfett ausgelegt. Verwenden Sie bei dieser Frittiermaschine nur flüssiges Frittierfett, falls kein Frittierfett-Kit installiert ist. Beim Gebrauch von festem Frittierfett ohne Frittierfett-Kitt werden die Ölleitungen verstopft. Das Fassungsvermögen der Frittiermaschine FilterQuick™ beträgt 31 kg (3,7 Liter) bei einer ungeteilten Frittierwanne und 7 kg (7 Liter) bei einer geteilten Frittierwanne bei 21 °C.

WARNUNG
Immer beide Seiten eines geteilten Beckens füllen, wenn die Maschine aus irgendeinem Grund, zu Testzwecken, zum Frittieren oder zum Auskochen des Beckens erhitzt wird.

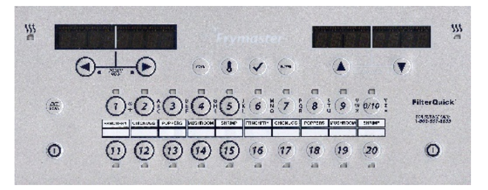
1. Die Frittierwanne bis zur unteren FETTSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne mit Frittierfett auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Öl wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt. Die Anleitungen zur Füllung des Beckens aus dem Vorrat befinden sich in Kapitel 1.9.8 auf Seite 1-16 im *Handbuch 8197275 der FilterQuick*™-Steuerung.
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen und (gegebenenfalls) verriegelt ist/sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Sicherstellen, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Einige Modelle sind mit einem Hauptschalter hinter dem Frittiermaschinenschrank an der Frontwand des Komponentenkastens ausgerüstet (neben der Sicherung).
4. Sicherstellen, dass die Steuerung eingeschaltet **(**EIN**)** ist. Bei Einschaltung der Steuerung startet die Frittiermaschine den Heizvorgang und zeigt SCHMZYKL im Wechsel mit der Frittiermaschinentemperatur an, bis die Temperatur von 82°C (180°F) erreicht ist. Die Frittiermaschinentemperatur wird bis zu einem Bereich von +/- 2°C des Sollwerts angezeigt. Nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, zeigt die Steuerung BEREIT an und die Frittiermaschine ist bereit zum Einsatz. Zum Beenden des Schmelzzyklus die Schaltfläche KUEHL BEENDEN drücken. Die Frage SCHM BDN? mit JA beantworten.
5. Sicherstellen, dass das Fett bis zur oberen FETTFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Fett *die Frittiertemperatur erreicht hat*.
6. Die maximale Ladung für Pommes Frites in Öl oder Fett darf 0,7 kg nicht überschreiten.

Abschalten

1. Das Öl filtrieren (siehe Kapitel 5 und 6) und die Frittiermaschinen reinigen.
2. Die Frittiermaschine abschalten.
3. Die Frittierwannendeckel auf die Frittierwannen aufsetzen.

3.2 Betrieb

Diese Frittiermaschine ist mit FilterQuick™-Steuerungen ausgestattet (siehe Abbildung unten). Die Programmier- und Betriebsverfahren befinden sich im *Handbuch 8197275 der FilterQuick™-Steuerung*.



FILTERQUICK-STEUERUNG

Kapitel 5 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtriersystem.

3.3 Automatisches Nachfüllsystem Oil Attendant®

Wenn das Fettnachfüllsystem Oil Attendant™ an der Frittiermaschine angebracht ist, wird das Fett in den Frittierwannen von einem Tank im Schrank aus ständig nachgefüllt. Der Behälter enthält einen Karton mit 15,8 kg Fett. Dieser Karton ist unter typischen Betriebsbedingungen nach etwa zwei Tagen leer und muss dann ersetzt werden. Die Systemkomponenten sind rechts bezeichnet (siehe Abbildung 1).

HINWEIS: Das Nachfüllsystem dient zum Nachfüllen, nicht zum Auffüllen der Becken. Die Frittierwannen müssen bei Inbetriebnahme und nach jeder Entsorgung manuell gefüllt werden.



Abbildung 1

3.3.1 Installieren des Fettbehälters

Den Originaldeckel vom Fettbehälter und Folieneinsatz entfernen. Den mitgelieferten Deckel mit den angebrachten Saugschlauchteilen anbringen. Sicherstellen, dass der Saugschlauch vom Deckel bis zum Boden des Fettbehälters reicht.

Den Fettbehälter in den Schrank stellen und an die vorgesehene Stelle schieben (auf der folgenden Seite abgebildet). Darauf achten, dass die Saugschlauchteile nicht am Schrankinneren zerkratzt werden, wenn der Behälter in die Frittiermaschine eingesetzt wird.

Das System ist nun betriebsbereit. Wenn sich die Frittiermaschine bis auf die vorprogrammierte Temperatur erwärmt, schaltet sich das System ein und fügt der Frittierwanne langsam und nach Bedarf Öl hinzu, bis dieses den optimalen Füllpegel erreicht.

3.3.2 Routinemäßiger Fettwechsel

Die Steuerung zeigt auf dem linken Display AUFFUELLFETT LEER und auf dem rechten Display BESTAETIGEN an, wenn der Fettbehälter leer ist. ▲ drücken (BESTÄTIGEN). Einige Verfahren können von den abgebildeten Fotos abweichen. Beim Wechsel der JIB die Anweisung des Herstellers beachten. Bei der Verwendung von festem Frittierfett die Anleitungen in Anhang C am Ende dieses Handbuchs beachten.

1. Den Schrank öffnen und die JIB-Einheit aus dem Schrank ziehen (siehe Abbildung 2).

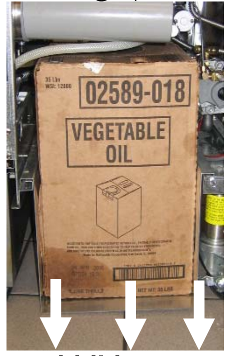
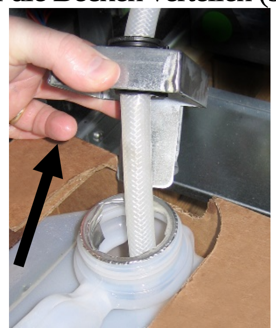


Abbildung 2

2. Den Deckel entfernen und restliches Fett im Behälter gleichmäßig auf die Becken verteilen (siehe Abbildung 3).


Abbildung 3

3. Den Becher aufrecht halten und die Kappe und den Folieneinsatz entfernen (siehe Abbildung 4).



Abbildung 4

> **ACHTUNG:**
> **Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Fett einem JIB hinzufügen.**

4. Den Schlauch in den neuen vollen Behälter einsetzen (siehe Abbildung 5).


Abbildung 5

5. Die JIB auf das Regal im Frittiermaschinenschrank stellen (wie in Abbildung 2 dargestellt).

7. Den orangefarbenen JIB-Rücksetzschalter **zehn (10) Sekunden** lang gedrückt halten, um das Nachfüllsystem zurückzusetzen (siehe Abbildung 6).



Abbildung 6

3.3.2 Fettvorratsysteme

Anweisungen zum Installieren und Gebrauch von Fettvorratsystemen sind in Anhang A am Ende dieses Handbuchs zu finden.

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE FILTERQUICK™ FQE30
KAPITEL 4: FILTRIERANWEISUNG

4.1 Einführung

Das Filtersystem FilterQuick™ mit Fingertip ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Fetts in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben.

Abschnitt 4.2 behandelt die Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Abschnitt 4.3 behandelt den Betrieb des Systems.

⚠ WARNUNG
Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtriersystems, besonders die Verfahren zur Ölfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

⚠ WARNUNG
Der Filterpad oder das Filterpapier MUSS täglich bzw. dann ausgetauscht werden, wenn die Ablagerungen die Höhe des Niederhalterings übersteigen.

4.2 Vorbereitung des Filtersystems FilterQuick™ mit Fingertip zur Verwendung mit dem Filterpapier oder Filterpad

Das Filtersystem FilterQuick™ mit Fingertip ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Fetts in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben. Das FilterQuick™-Filtersystem verwendet eine Filterpapierbaugruppe, die ein Krümelblech, einen großen Niederhaltering und ein Filtersieb aus Metall einschließt.

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und Krümelblech, Niederhaltering, Filterpapier und Filtersieb entfernen (siehe Abbildung 1). Alle Komponenten mit einer Lösung aus Waschmittel und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

   Die Wannenabdeckung muss nur zur Reinigung und um Zugang zu den Innenteilen zu erhalten bzw. um eine Fettentsorgungseinheit (SDU) mit Fertigungsdatum vor Januar 2004 unter den Ablass zu stellen entfernt werden. Die Entsorgungsanleitungen werden im

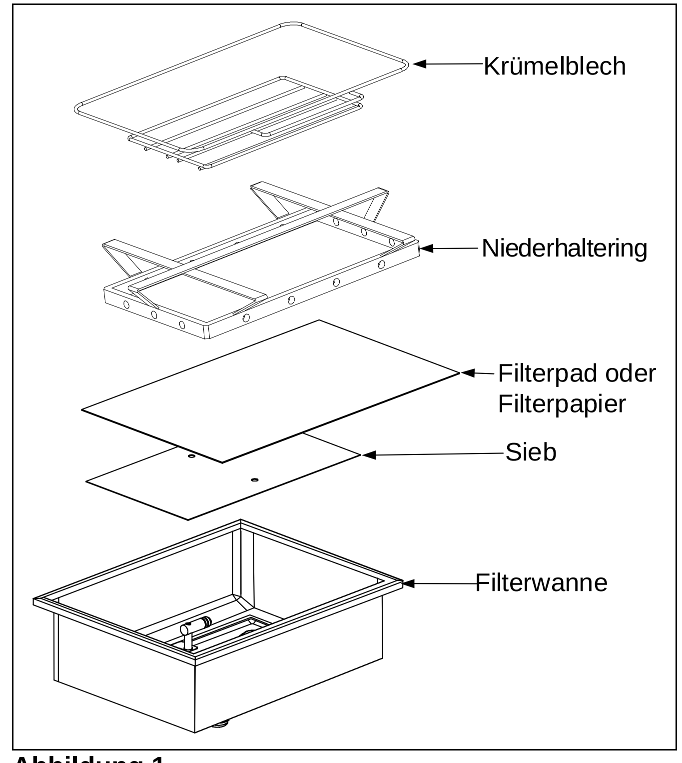


Abbildung 1

2. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind (siehe Abbildung 2).
3. Nun in umgekehrter Reihenfolge das metallene Filtersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen und einen Bogen Filterpapier so auf das Sieb legen, dass er dieses auf allen Seiten überlappt (siehe Abbildung 1). Bei Gebrauch eines Filterpads ist sicherzustellen, dass die raue Seite des Pads nach oben zeigt. Das Pad auf das Sieb legen und darauf achten, dass er sich zwischen den eingeformten Rippen der Filterwanne befindet.
4. Den Niederhaltering über das Filterpapier halten und in die Wanne absenken, sodass das Papier auf den Seiten der Filterwanne aufliegt (siehe Abbildung 3).
5. Wenn sich der Niederhaltering an der gewünschten Position befindet, bei Gebrauch des Filterpapiers ein Päckchen Filterpulver gleichmäßig über das Papier verstreuen. (Siehe Abbildung 4)
6. Das Krümelblech wieder in die Filterwanne einsetzen. Dann die Filterwanne wieder unter den Ablass in die Frittiermaschine schieben.

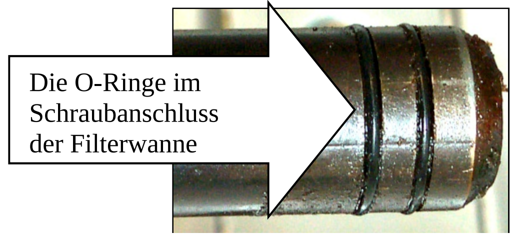


Abbildung 2



Abbildung 3

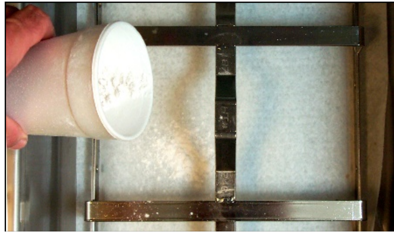


Abbildung 4

MIT DEM FILTERPAD DARF KEIN FILTERPULVER VERWENDET WERDEN!

7. Die Filterwanne zurück in die Frittiermaschine schieben, damit sie unter der Frittiermaschine positioniert ist. Sicherstellen, dass auf der MIB-Karte ein „A“ angezeigt wird. Das Filtersystem ist nun bereit zum Einsatz.

⚠ GEFAHR
Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ GEFAHR
Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG
Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Frittiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen den Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich die Leiste und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

4.3 FilterQuick™ mit Fingertip-Filtersystem

Die FilterQuick™-Steuerung besitzt eine Funktion, die den Bediener nach einer bestimmten Anzahl voreingestellter Frittiergänge zum Start des halbautomatischen Filterverfahrens auffordert.

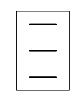
Die FilterQuick™-Steuerung regelt das halbautomatische Filtersystem der FilterQuick™-Frittiermaschine. Nach einer voreingestellten Anzahl von Frittiergängen zeigt die Steuerung JETZT FILTERN? im Wechsel mit JA NEIN an. Bei Auswahl von NEIN oder bei Start eines Frittierzyklus nimmt die Steuerung während einer festgelegten Anzahl von Frittiergängen wieder den normalen Betrieb auf und fordert dann erneut zum FIltern auf. Die Aufforderung JETZT FILTERN? wird eingeblendet, sobald der Zähler für kochgaenge bis filterung oder filter-prompt den erforderlichen Wert erreicht hat. Die einzelnen Schritte des Filtervorgangs können Sie dem Handbuch der FilterQuick™-Steuerung entnehmen. Bevor ein Filtervorgang gestartet werden kann, müssen alle Mitteilungen auf sämtlichen Steuerungen bestätigt oder gelöscht werden.

4.4 Fehlersuche bei der FilterQuick™ mit Fingertip-Filtersystem

4.4.1 Unvollständiger Filtervorgang

Wenn das Filterverfahren nach dem Wechsel eines Filterpapiers oder -pads erfolglos ist, wird eine Fehlermeldung erzeugt.

Die Steuerung zeigt abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN AN. Die MIB-Karte zeigt drei horizontale Linien an.



1. Bei vollem Becken zum Fortfahren die Taste ▲ **(JA)** drücken. Der Steuerung kehrt wieder in den Standbymodus oder zu AUS zurück.

Wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist, weiter mit dem nächsten Schritt.

2. **(NEIN)▼** drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.

Der Steuerung zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an, während die Pumpe wieder läuft. Wenn die Pumpe stoppt, zeigt der Steuerung wieder abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an. Falls das Becken gefüllt ist, zum Schritt 1 wechseln. Falls das Becken nicht vollständig gefüllt ist, bitte fortfahren.

3. **(NEIN)▼** drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.

Der Steuerung zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an, während die Pumpe wieder läuft. Wenn die Pumpe stoppt, zeigt der Steuerung wieder abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an. Falls das Becken gefüllt ist, zum Schritt 1 wechseln. Falls das Becken nicht vollständig gefüllt ist, bitte fortfahren.

4. **(NEIN)▼** drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist. Wenn dieses der sechste aufeinanderfolgende Durchlauf eines unvollständigen Filtervorgangs ist, zu Schritt 8 wechseln.

Die Steuerung zeigt abwechselnd FILTERPAD WECHSELN? und JA NEIN an und ein Alarm ertönt.

5. Die Taste ▲ (JA) drücken, um fortzufahren.

Wenn ▼ (NEIN) gedrückt wird, kehrt die Frittiermaschine in den meisten Fällen für 4 Minuten in den Frittiermodus zurück; wenn die Dauer für das FILTERPAPIER abgelaufen ist, bleibt sie 15 Minuten im

Frittiermodus*. Abschließend wird abwechselnd FILTERPAD WECHSELN? und JA NEIN eingeblendet. Dieser Ablauf wird solange wiederholt, bis JA ausgewählt wird.

Auf der Steuerung erscheint WANNE ENTFERNEN.
***HINWEIS**: Wenn die Dauer für den Filterpapier-Wechsel abgelaufen ist (gewöhnlich alle 25 Betriebsstunden), wird die Meldung FILTERPAD WECHSELN? alle 15 Minuten anstelle von allen 4 Minuten eingeblendet.

6. Die Wanne entfernen. Die Steuerung zeigt nun PAD WECHSELN an. Das Filterpapier wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus dem Schrank herausgezogen ist. Nachdem die Wanne 30 Sekunden lang entfernt wurde, zeigt der Steuerung AUS an. Sicherstellen, dass die Wanne trocken und korrekt zusammengebaut ist. Die Filterwanne wieder in die Frittiermaschine schieben. Sicherstellen, dass auf der MIB-Karte ein „A“ angezeigt wird.
7. Die Steuerung einschalten. Die Steuerung zeigt die Temperatur der Frittiermaschine an, bis diese den Sollwert erreicht hat.
8. Wenn ein Filterfehlercode sechs Mal hintereinander auftritt, schließt sich das Rücklaufventil und die Steuerung zeigt abwechselnd SERVICE ERFORDERLICH und JA an und es ertönt ein Alarm.
9. Die Taste ▲ **(JA)** drücken, um den Alarm zu quittieren und fortzufahren.

Der Steuerung zeigt SYSTEMFEHLER und die Fehlermeldung 15 Sekunden lang an und wechselt dann abwechselnd zu SYSTEMFEHLER BEHOBEN und JA NEIN.

10. Die Taste ▼ **(NEIN)** drücken, um den Frittiervorgang fortzusetzen. Den FAS zwecks Reparatur und Rücksetzung der Frittiermaschine verständigen. Der Fehler wird alle 15 Minuten erneut angezeigt, bis das Problem beseitigt wurde. Die halbautomatische Filterung und das automatische Nachfüllen sind deaktiviert, bis die Frittiermaschine zurückgesetzt wurde.

4.5 Filter ist beschäftigt

Wenn FILTER IST BESCHAEFTIGT auf der Steuerung angezeigt wird, wartet das System darauf, dass ein anderes Becken gefiltert oder ein anderes Problem behoben wird. 15 Minuten warten, um zu sehen, ob das Problem korrigiert wurde. Wenn nicht, den örtlichen FAS verständigen.

⚠ **GEFAHR**

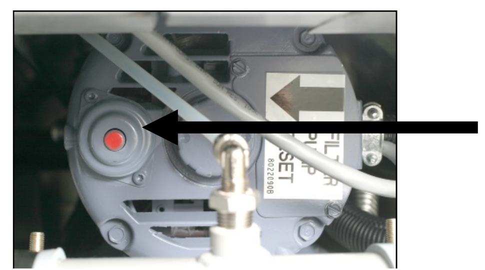
Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ WARNUNG

Für den Fall einer Überhitzung des Filtermotors oder eines elektrischen Schadens ist die Filterpumpe mit einem manuellen Rücksetzschalter ausgestattet. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, muss die Stromversorgung des Filtersystems abgeschaltet werden und der Pumpenmotor muss 20 Minuten abkühlen, bevor der Rücksetzschalter betätigt werden darf (siehe Bild auf der nächsten Seite).

⚠ WARNUNG

Vorsichtig sein und angemessene Schutzausrüstung tragen, wenn der Filterpumpen-Rücksetzschalter zurückgesetzt wird. Der Schalter muss vorsichtig zurückgesetzt werden, damit schwere Verbrennungen durch achtloses Manövrieren im Bereich des Ablassrohrs und der Frittierwanne vermieden werden.



Rücksetzschalter der Filterpumpe

4.6 Ablassen und Auffüllen der Becken und Entsorgen von Fett

Wenn das Fett ausgetauscht werden muss, muss es in einen geeigneten Behälter abgelassen werden, in dem es zum Entsorgungsbehälter transportiert werden kann. (Zum sicheren und praktischen Ablassen und Entsorgen von verbrauchtem Öl empfiehlt, Frymaster den Einsatz der Fettentsorgungseinheit (SDU) für das JIB-System. Die FEE ist bei Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.) **Die Auskochlösung nicht in eine SDU ablassen. HINWEIS:** Bei Gebrauch einer vor Januar 2004 gebauten SDU muss die Filterwannenabdeckung entfernt abgenommen werden, damit das Gerät unter den Ablass gestellt werden kann. Die Abdeckung an der Vorderkante anheben, die Fettschutzvorrichtung nach oben ziehen und die Abdeckung gerade aus dem Schrank ziehen. Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung verfügbar ist, muss gewartet werden, bis das Fett auf 38 °C abgekühlt ist; danach das Fett in einen METALL-Behälter mit mindestens 15 Liter Fassungsvermögen (4 gal) entleeren, um Verschüttungen zu vermeiden. Bei Verwendung eines Vorratsfettsystems befolgen Sie die Entsorgungs- und Nachfüllanleitungen für Vorratsfett im Handbuch 8197275 der FilterQuick-Steuerung.

⚠ GEFAHR

Beim Entleeren von Fett einen geeigneten METALL-Behälter benutzen, der ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) hat, da andernfalls heißes Fett ausfließen und Verletzungen verursachen könnte.

⚠ GEFAHR

Das Fett auf mindestens 38 ºC abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALL-Behälter abgelassen wird.

⚠ GEFAHR

Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.

⚠ GEFAHR

Das Ablassen und Filtrieren von Frittierfett muss sorgfältig durchgeführt werden, damit die bei unvorsichtiger Handhabung möglichen schweren Verbrennungen verhindert werden. Das zu filtrierende Fett hat eine Temperatur von etwa 177 °C. Beim Ablassen und Filtrieren von Fett geeignete Schutzausrüstungen tragen.

⚠ WARNUNG

Die Auskochlösung NICHT in eine DSU geben. Auskochlösungen können eine SDU beschädigen.

1. Den Netzschalter der Steuerung auf **AUS** stellen.

2. Die Filterwanne herausnehmen und die SDU oder einen METALL-Behälter mit einem verschließbaren Deckel und mindestens 15 Liter Fassungsvermögen unter die Ablassleitung der Frittiermaschine stellen, um das Fett zu entleeren. Der Behälter aus METAL muss der Hitze des Fetts gegenüber beständig sein und heiße Flüssigkeiten aufnehmen können.

3. Folgen Sie hinsichtlich der Entsorgungs- und Ablassschritte den Fettentsorgungsanleitungen im Handbuch der FilterQuick™-Steuerung. Wenn das Ablassventil mit Nahrungsteilchen verstopft wird, mit dem „Fryer's Friend“ (einer Reinigungstange) die Blockierung beseitigen.

⚠ GEFAHR

NICHT mit der Reinigungsstange auf das Ablassventil oder andere Gegenstände schlagen. Schäden an der Ventilkugel verursachen Lecks und machen die Frymaster-Garantie hinfällig.

4. Nach Ablassen des Öls alle Speiseteilchen und zurückgebliebenes Öl aus der Frittierwanne reinigen. VORSICHTIG ARBEITEN, dieses Material kann bei Hautkontakt noch immer schwere Verbrennungen verursachen.

5. Das Ablassventil schließen und die Frittierwanne bis zur unteren FETTFÜLLSTANDSLINIE mit sauberem, gefiltertem oder frischem Fett füllen.

KAPITEL 5: VORBEUGENDE WARTUNG

5.1 Reinigen der Frittiermaschine



GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

GEFAHR

Niemals versuchen die Frittiermaschine während des Frittierens oder wenn die Frittierwanne mit heißem Fett gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Fett, das Frittiertemperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Fett, was nahestehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

WARNUNG

Einen kommerziellen Reiniger verwenden, der zum wirksamen Reinigen von Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geeignet ist. Vor dem Gebrauch die Gebrauchs- und Vorsichtsanweisungen durchlesen. Es muss besonders auf die Konzentration des Reinigers und die Dauer der Einwirkung auf die Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geachtet werden.

5.2 TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

5.2.1 Inspektion der Frittiermaschine und Zubehörteile auf Schäden - täglich

Nach losen oder ausgefransten Drähten und Kabeln, Undichtigkeiten, Fremdstoffen in der Frittierwanne oder im Schrank und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass die Frittiermaschine und Zubehörteile nicht bereit oder betriebssicher sind.

5.2.2 Reinigen der Innen- und Außenseite des Frittierrschranks – täglich

Das Innere des Frittierrschranks mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Fettrückstände und Staub zu entfernen.

Das Äußere des Frittierschranks mit einem sauberen, mit Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

5.2.3 Das FilterQuick™ Filtersystem täglich reinigen

WARNUNG

Das Filtriersystem nie ohne Fett im System betreiben.

WARNUNG

Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Fett zum Entsorgungsbereich tragen.

WARNUNG

Niemals Wasser in die Filterwanne ablaufen lassen. Wasser beschädigt die Filterpumpe.

Beim FilterQuick™ Filtriersystem sind keine regelmäßigen vorbeugenden Wartungs- und Servicemaßnahmen erforderlich, außer der täglichen Reinigung der Filterwanne und zugehörigen Teile mit einer Lösung aus heißem Wasser und Waschmittel.

Wenn festgestellt wird, dass die Pumpleistung des Systems schwach oder überhaupt nicht gegeben ist, prüfen, ob das Filterwannensieb unten in der Wanne eingesetzt ist; dabei muss das Filterpapier auf dem Sieb liegen. Sicherstellen, dass die zwei O-Ringe am Anschluss rechts vorne vor der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind.

5.2.4 Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile

Auf der Filterwanne, den abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen, wie Körben, Absetzblechen oder Fischplatten, bildet sich eine Ablagerung aus verkohltem Fett.

Die Filterwanne und alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, in Geschirrspülmittel angefeuchteten Tuch abwischen (die Teile können auch in einem Geschirrspüler gewaschen werden). Alle Teile spülen und gut trocknen. KEINE Stahlwolle oder scheuernde Lappen zum Reinigen dieser Teile verwenden. Die beim Scheuern verursachten Kratzer erschweren nachfolgende Reinigungen.

5.3 WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

5.3.1 Ablassen und Reinigen der Frittierwanne und Heizelemente

⚠ GEFAHR

Die Frittiermaschine darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Öl gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

Nachdem die Frittiermaschine eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht karamellisierten Öls an der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden, um den Wirkungsgrad der Frittiermaschine hoch zu halten.
Bitte beachten Sie bei der Reinigung der Frittierwanne die Reinigungs- und Filtrieranweisungen im Handbuch der FilterQuick™-Steuerung.

5.3.2 Reinigung der Frittierwanne mit einer Heiß- (Auskochen) oder Kaltreinigung (kaltes Einweichen)

Bei normalem Gebrauch der Frittiermaschine bildet sich langsam eine Schicht verkohltes Frittierfett auf der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht sollte regemässig entfernt werden, indem das Verfahren der Heiß- (Auskochen) oder Kaltreinigung (kaltes Einweichen) befolgt wird. Bitte beachten Sie bei der Reinigung der Frittierwanne die Anweisungen im Handbuch der FilterQuick™-Steuerung.

⚠ WARNUNG

Stellen Sie vor Beginn einer Heiß- (Auskochen) oder Kaltreinigung (kaltes Einweichen) sicher, dass angrenzende Becken, die Fett enthalten, ausgeschaltet und abgedeckt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

Um alle Frittierwannen gleichzeitig zu reinigen, muss das gesamte Fett unter Befolgung der Anweisungen im Handbuch der FilterQuick™-Steuerung entsorgt werden. Nach der Entsorgung des Fetts ist folgendes Verfahren zu befolgen:

1. Eine Produkttaste auf 91 °C programmieren und die Anleitungen auf der Reinigungsmittelverpackung befolgen.
2. Sobald die Lösung nicht mehr köchelt, die Steuerung ausschalten.
3. Die Filterwanne entfernen und einen Behälter aus METALL mit einem verschließbaren Deckel und einem Fassungsvermögen von 15 Liter oder darüber unter die Ablassleitung der Frittiermaschine stellen, um die Auskochlösung abzulassen. Der Behälter aus METALL muss der Hitze der heißen Flüssigkeiten gegenüber beständig sein.
4. Die Lösung gemäß den Anleitungen unter „In Wanne ablassen“ im Handbuch der FilterQuick™-Steuerung ablassen und die Frittierwanne(n) gründlich reinigen.

⚠ WARNUNG
Die Frittiermaschine während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Lösung überläuft, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen.

⚠ WARNUNG
Die Reinigungslösung NIEMALS in eine Fettentsorgungseinheit (SDU), eine eingebaute Filtereinheit oder eine tragbare Filtereinheit leeren. Diese Geräte sind nicht für diesen Zweck vorgesehen und werden durch die Lösung beschädigt.

⚠ GEFAHR
Beim Ablassen der Reinigungslösung in einen geeigneten METALLBEHÄLTER sicherstellen, dass dieser Behälter mindestens 15 l aufnehmen kann. Andernfalls kann die heiße/kalte Flüssigkeit überlaufen und Verletzungen verursachen.

5. Die Frittierwanne(n) mit sauberem Wasser auffüllen. Die Frittierwanne(n) zweimal spülen, ablassen und mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Gründlich sämtliches Wasser aus der Frittierwanne und von den Elementen entfernen, bevor die Frittierwanne bis zur unteren FETTFÜLLSTANDLINIE mit Fett aufgefüllt wird.

⚠ GEFAHR
Sicherstellen, dass alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen wurden, bevor diese mit Fett gefüllt wird. Wenn das Fett auf Frittiertemperatur erwärmt wird, verursacht Wasser in der Frittierwanne ein Spritzen des Fetts.

5.4 MONATLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

5.4.1 Genauigkeit des Sollwerts der FilterQuick™-Steuerung überprüfen.

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Öl eintauchen, wobei die Spitze die Frittierwannen-Temperaturmesssonde berührt.

2. Sobald die Steuerung BEREIT anzeigt (und der Inhalt der Frittierwanne somit innerhalb des Frittierbereichs liegt), die Temperaturtaste einmal drücken, um die von der Temperatursonde gemessene Fetttemperatur und den Sollwert anzuzeigen. Der Sollwert wird von der Temperatur mit dem Grad-Symbol angegeben.

3. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Die gemessene Temperatur und die Pyrometer-Messwerte müssen innerhalb von ±3 ºC liegen. Wenn das nicht der Fall ist, einem vom Werk autorisierte Kundendienst um Unterstützung bitten.

5.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

5.5.1 Auswechseln der O-Ringe

Die Prüfung der O-Ringe finden Sie auf Seite 4-2

5.6 JÄHRLICHE/REGELMÄSSIGE SYSTEMPRÜFUNG

Dieses Gerät muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft wird:

5.6.1 Frittiermaschine

- Das Innere und Äußere des Schranks vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Ölspuren sein.
- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Ölablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- Überprüfen, ob das Schanier beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte nicht klemmen und/oder reiben.
- Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Frittiermaschine angegeben ist.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzenfühler korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Fühlerschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Steuerung/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze usw.) in gutem Zustand und frei von Öl und anderen Verunreinigungen sind.
- Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

5.6.2 FilterQuick™-Filtriersystem

- Alle Fettrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.
- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, muss der Eigentümer/Bediener darauf hingewiesen werden, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob alle O-Ringe und Dichtungen (einschließlich die der Schnellanschlüsse) vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:

– Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.

– Wenn die Filterwanne leer ist, jedes Becken einzeln auf die Funktion „Beck aus Wanne fuell“ setzen (siehe Seite 1-15 des Handbuchs der FilterQuick™-Steuerung). Die korrekte Funktion der einzelnen Fettrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit der Funktion „Beck aus Wanne fuell“ aktiviert wird. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob ausschließlich Blasen im Fett der entsprechenden Frittierwanne auftauchen.

– Überprüfen, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist. Dann eine Frittierwanne mit Fett, das auf einen Sollwert über 149 °C erwärmt wurde, mit der Funktion „In Wanne ablassen“ ablassen (bitte sehen Sie hierzu das Handbuch der FilterQuick™-Steuerung). Nun mit der Auswahl „Beck aus Wanne fuell“ (bitte sehen Sie hierzu das Handbuch der FilterQuick™-Steuerung) das gesamte Fett in die Frittierwanne zurücklaufen lassen (durch Blasen im Fett ersichtlich). Die Aufwärts-Pfeiltaste drücken, wenn alles Fett zurückgeführt wurde. Die Frittierwanne sollte sich innerhalb von ca. 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE FILTERQUICK™ FQE30
KAPITEL 6: FEHLERBEHEBUNG

6.1 Einführung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Frittiermaschine auftreten können. Sie soll dem Benutzer helfen, Probleme an diesem Gerät zu korrigieren oder zumindest genau zu diagnostizieren. Dieses Kapitel deckt zwar die meisten häufigen Probleme, es können jedoch auch Probleme auftreten, die hier nicht behandelt werden. In solchen Fällen wird Ihnen die Belegschaft der technischen Unterstützungsabteilung von Frymaster bei der Identifizierung und Lösung des Problems gern Hilfestellung leisten.

Beim Beheben eines Problems sollte immer ein Ausschlussverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Nie die offentsichtliche Ursache übersehen – es kann leicht passieren, dass ein Netzkabel nicht angeschlossen oder ein Ventil nicht ganz geschlossen wird. Am wichtigsten ist es jedoch, eine klare Idee zu erhalten, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil einer jeden Korrekturmaßnahme sein. Wenn eine Steuerung aufgrund einer schlechten Verbindung nicht funktionert, müssen auch alle anderen Verbindungen geprüft werden. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, muss der Grund dafür ermittelt werden. Immer beachten, dass der Ausfall einer kleinen Komponente oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise einer wichtigeren Komponente oder Systems sein kann.

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (1-800-243-7937) folgende Aufgaben durchführen:

- **Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.**
- **Sicherstellen, dass die Ablassventile der Frittierwanne ganz geschlossen sind.**
- **Die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**

⚠ GEFAHR

Heißes Fett verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, dieses Gerät mit heißem Öl zu bewegen oder heißes Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

⚠ GEFAHR

Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer es sind elektrische Tests erforderlich. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann über mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung verfügen. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

6.2 Fehlersuche

6.2.1 Steuerungs- und Heizprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Steuerungsanzeige ist dunkel.	A. Steuereinheit ist nicht eingeschaltet.	A. Den Controller mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten.
	B. Kein Strom zur Frittiermaschine.	B. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind.
	C. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	C. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Auf der Steuerung erscheint „IST BECKEN GEFUELLT?" JA NEIN nach der Filterung.	A. Normal nach der Filterung. B. Es könnte sich Öl in der Filterwanne befinden.	A. Drücken Sie ▲ (JA), wenn das Becken voll ist, anderenfalls drücken Sie ▼ (NEIN). B. Folgen Sie den Aufforderungen der Steuerung, um die Nachricht zu löschen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Auf der Steuerung erscheint „FILTERPAD WECHSELN?“	Dies ist die Aufforderung zum täglichen Filterpapierwechsel.	Drücken Sie auf ▲ (JA), befolgen Sie die Aufforderungen und wechseln Sie das Filterpapier.
Die Frittiermaschine heizt nicht.	A. Hauptnetzkabel ist nicht anschgeschlossen.	A. Prüfen, ob das Netzkabel und das 120-V-Kabel sicher angeschlossen sind und der Schutzschalter geschaltet wurde
	B. Steuerung ist ausgefallen.	B. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
	C. Eine oder mehrere andere Komponenten sind ausgefallen.	C. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Frittiermaschine schaltet sich anfänglich wieder-holt ein und aus.	Der Frittiermaschine ist im Schmelzzyklus.	Dies ist ein normaler Vorgang. Dieser Vorgang wird fortgesetzt, bis die Frittiermaschinentemperatur 82ºC erreicht hat.
Frittiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt wobei die Heizanzeige EIN ist.	Temperatursonde oder Steuerung ist ausgefallen.	FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Frittiermaschine heizt, bis der Obergrenzen-schalter fällt, wobei die Heizanzeige nicht EIN ist.	Schütz oder Steuerung ist ausgefallen	FAS zwecks Unterstützung anrufen.

6.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Auf der Steuerung erschein TEMP NIED.	Die Temperatur in der Frittierwanne ist im Standbymodus um mehr als 17 °C oder im Frittiermodus um mehr als 25 °C gesunken.	Diese Anzeige ist während eines kurzen Zeitraums normal, wenn eine große Menge gefrorenen Produkts in die Frittierrwanne gegeben oder wenn die Frittiermaschine nicht korrekt erhitzt wird. Falls das Problem weiterhin besteht, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Die Steuerung zeigt eine falsche Temperaturskala an (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Frittiermaschinen mit der FilterQuick-Steuerung können zwischen F° und C° gewechselt werden, indem die Taste ✓ gedrückt wird, bis die Produktauswahl erscheint. Drücken Sie ▶, um durch den Tech-Modus zu scrollen, und drücken Sie dann ✓. Geben Sie 1658 ein. Drücken Sie die Taste „Scannen". Auf der Steuerung erscheint AUS. Die Steuerung einschalten und die Temperatur prüfen. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, den Vorgang wiederholen.
Die Steuerung zeigt HO TEMP an.	Die Frittierwannentemperatur liegt über 4 ºC.	Drücken Sie den Leistungsschalter, um die Frittiermaschine abzuschalten und lassen Sie diese auskühlen, bevor sie erneut eingeschaltet wird. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Auf der Steuerung erscheint HEI-HO-1.	Die Temperatur des Frittierbeckens beträgt mehr als 210 ºC oder in CE-Ländern mehr als 202 ºC.	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Auf der Steuerung erscheint FEHLER HÖCHSTTEMPERATUR NETZ TRENNEN.	Obergrenze gestört	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Die Steuerung zeigt TEMP FÜHLER FEHLER an.	Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Frittiermaschine abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Die Steuerung zeigt FEHLER HEIZVORG an.	Steuerung ausgefallen, Schnittstellenkarte defekt oder Obergrenzenthermostat offen.	FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Heizleuchte ist ein, aber Frittiermaschine heizt nicht.	Dreiphasiges Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst.	Prüfen, ob das Netzkabel sicher angeschlossen ist und der Schutzschalter geschaltet wurde. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Die Steuerung zeigt ERHOLUNGSFEHLER / JA an und es ertönt ein Alarm.	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm quittieren und die Taste ▲ (JA) drücken. Die maximale Dauer der Wiederherstellungszeit beträgt 1:40. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Steuerung ist gesperrt.	Steuerungsfehler.	FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Die Steuerung zeigt SERVICE ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung an.	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Drücken Sie die Taste ▲ (JA), falls der Fehler behoben wurde, oder ▼ (NEIN), um mit dem Frittieren fortzufahren, und rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.

6.2.3 Filtrierprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Frittiermaschine filtert nach jedem Frittiervorgang.	Einstellung „Filter-Prompt“ ist falsch.	Die Filter-Prompt-Einstellung ändern.
Filterungsmenüfunktionen starten nicht oder die Steuerung zeigt WARTET AUF FILTER an.	A. Temperatur zu niedrig oder Steuerung zeigt AUS an. B. Eine andere Funktion läuft noch. C. MIB hat das Prüfsystem nicht gelöscht. D. Meldungen oder Fehler anderer Steuerungen. E. Filterwanne nicht vollständig eingerastet.	A. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine vor dem Start den Sollwert erreicht hat; sicherstellen, dass die Steuerung auf EIN steht. B. Warten bis die vorherige Funktion endet, bevor ein neuer Filterzyklus gestartet wird. C. Eine Minute warten und danach erneut versuchen. D. Meldungen oder Fehler anderer Steuerungen löschen. E. Sicherstellen, dass die Filterwanne in ihrer Position und vollständig in die Frittiermaschine eingerastet ist und dass „A“ auf der MIB-Leiterplatte angezeigt wird.
Steuerung zeigt an FILT-VERZ ODER POL-VERZ.	Eine andere Funktion ist in Bearbeitung oder der Filter wurde umgangen.	Warten bis die vorherige Funktion endet, bevor ein neuer Filterzyklus gestartet wird, oder bei „JETZT FILTERN?“ „JA“ auswählen, falls diese Meldung auf eine anderen Steuerung erscheint.
Filterpumpe startet nicht oder Pumpe stoppt beim Filtern.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst. B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst. C. Blockierung in der Filterpumpe.	A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst ist. B. Wenn der Motor zu heiß ist, um mit den Fingern länger als einige Sekunden berührt zu werden, wurde wahrscheinlich der Temperaturschutzschalter ausgelöst. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Pumpenrücksetztaste drücken (siehe Seite 4-3). C. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Fett zurück.	A. Falsch installierte oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne oder kaltes Fett.	A. Das Fett aus der Filterwanne entfernen und das Filterpapier austauschen. Sicherstellen, dass das Filtersieb ***unter*** dem Papier eingesetzt ist. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein.
Die Steuerung zeigt FETT IN ABLAUFWANNE / BESTÄTIGEN an	Das Ablassventil ist offen oder Fett befindet sich in der Ablasswanne.	Drücken Sie ▲(BESTÄTIGEN) und folgen Sie den Anweisungen für BECKEN AUS ABLASSWANNE FÜLLEN.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.	A. AIF-Karte gestört. B. Betätigungselement ist ausgefallen.	FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Die Steuerung zeigt WANNE EINSETZEN an.	A. Die Filterwanne sitzt nicht ganz in der Frittiermaschine. B. Filterwannenmagnet fehlt. C. Defekter Filterwannenschalter.	A. Die Filterwanne herausziehen und wieder in die Frittiermaschine schieben. B. Sicherstellen, dass der Filterwannenmagnet angebracht ist. Wenn er fehlt, muss einer angebracht werden. C. Wenn der Filterwannenmagnet ganz am Schalter anliegt und der Steuerung weiterhin WANNE EINSETZEN anzeigt, ist wahrscheinlich der Schalter defekt.
Die halbautomatische Filtrierung startet nicht.	A. Fettfüllstand ist zu niedrig. B. Prüfen, dass die MIB-Karte nicht im manuellen Modus ist. C. Prüfen, ob die MIB-Abdeckung beschädigt ist und auf die Tasten drückt. D. Filterrelais ist ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass der Fettfüllstand über dem oberen Fettfüllstand-sensor liegt. B. Sicherstellen, dass die MIB-Platine im automatischen Modus „A“ ist. Die Frittiermaschine aus- und wieder einschalten. C. Die Abdeckung auswechseln und prüfen, ob der Filtervorgang beginnt. D. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Auf der Steuerung erscheint FILTER IST BESCHAEFTIGT.	Ein anderer Filtervorgang oder ein Filterpapierwechsel läuft gerade.	Warten bis der vorherige Filtervorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Filterpapier bei Aufforderung wechseln.

6.2.4 Probleme beim Korbheber

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Korbheberbewegung ist ruckartig und/oder laut.	Korbheberstangen müssen geschmiert werden.	Die Stangen und Buchsen mit einer dünnen Schicht Lubriplate™ oder einem ähnlichen dünnen, weißen Schmierfett schmieren.

6.2.5 Probleme mit automatischem Nachfüllen von Fett

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Die Becken werden nicht nachgefüllt.	A. Frittiermaschinentemperatur ist zu niedrig. B. Fett ist zu kalt. C. JIB ohne Fett D. Eventuell wurde das Netzkabel gezogen oder eine Frittiermaschine mit ATO-Box wird eventuell nicht mit Strom versorgt. E. Fehler „Service erforderlich“.	A. Frittiermaschine muss die Sollwert-Temperatur haben. B. Sicherstellen, dass das Fett im JIB mehr als 21 °C hat. C. Sicherstellen, dass sich Fett im JIB befindet und die Versorgungsleitung an den JIB angeschlossen ist. JIB wieder einsetzen. Bei Aufforderung die Taste ▲ drücken und die ORANGEFARBENE Rücksetztaste während zehn (10) Sekunden gedrückt halten, um das System nachzufüllen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen. D. Stecker, Trennschalter und Schalter prüfen. E. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Ein Becken wird nicht nachgefüllt.	A. Filterfehler. B. Fehler „Service erforderlich“. C. Problem an Magnetschalter, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.	A. Filterfehler korrekt zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen. B. FAS zwecks Unterstützung anrufen. C. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Auf der Steuerung erscheint AUFFUELLFETT LEER / BESTAETIGEN	Das Auffüllsystem ist ohne Fett.	Auffüllsystem mit Fett füllen und die Taste ▲ (BESTAETIGEN) drücken. Sobald der JIB wieder eingesetzt ist, die orangefarbene Rücksetztaste während zehn (10) Sekunden gedrückt halten, um das System nachzufüllen.

6.2.6 Fehlerprotokollmeldungen (nur für FilterQuick™-Steuerungen)

Code	Fehlermeldung	Erklärung
E03	FEHLER TEMP-FÜHLERSTÖRUNG	Messwert des TEMP-Fühlers liegt außerhalb des Bereichs.
E04	HOCH 2 FEHLGESCHLAGEN	Messwert für Höchsttemperatur liegt außerhalb des Bereichs.
E05	HEISS HOCH 1	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C
E06	HEIZVORGANG-STOERUNG	Eine Komponente, z. B. die Steuerung, die Schnittstellenplatine, das Gasventil, das Zündmodul oder Höchsttemperaturschutz ist defekt.
E07	FEHLER MIB-SOFTWARE	Interner MIB-Softwarefehler.
E08	FEHLER ATO-PLATINE	Verbindung mit der ATO-Platine wurde unterbrochen; Ausfall der ATO-Karte.
E09	FEHLER PUMPE FÜLLT NICHT	Verschmutztes Filterpapier/-pad; muss gewechselt werden oder wurde umgangen; Problem an der Filterpumpe.
E10	FEHLER ABLASSVENTIL NICHT OFFEN	Ablassventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E11	FEHLER ABLASSVENTIL NICHT GESCHLOSSEN	Ablassventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E12	FEHLER RÜCKLAUFVENTIL NICHT OFFEN	Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E13	FEHLER RÜCKLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN	Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E14	FEHLER AIF-PLATINE	MIB stellt fest, dass AIF fehlt; Ausfall der AIF-Platine.
E15	FEHLER MIB-PLATINE	Frittiersteuerung stellt fest, dass die Verbindung mit der MIB unterbrochen wurde; Softwareversion auf jedem Steuerung prüfen. Wenn Versionen fehlen, CAN-Verbindungen zwischen allen Steuerungen prüfen; Ausfall der MIB-Platine
E16	FEHLER AIF-FUEHLER	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E17	FEHLER ATF-FUEHLER	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E20	UNGÜLTIGE CODE-PLATZIERUNG	SD-Platine wurde während einer Aktualisierung entnommen.
E21	FEHLER BEIM WECHSEL DES FILTERPAPIERS (Filterpapierwechsel)	Der 25-Stunden-Timer ist abgelaufen oder ein schmutziger Filter verursacht eventuell einen unvollständigen Filtervorgang.
E22	FEHLER FETT IN WANNE	Es könnte sich Öl in der Filterwanne befinden.
E25	ERHOEHUNGSFEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze. Die Erholungszeit sollte bei Gas 2:25 nicht überschreiten.
E27	ALARM TEMP NIED	Die Fetttemperatur ist im Standbymodus um mehr als 17 °C oder im Frittiermodus um mehr als 25 °C gesunken. (Diese Meldung kann angezeigt werden, wenn die Taste „Frittiervorgang starten“ nicht sofort gedrückt oder wenn eine zu große Frittierladung in die Frittierwanne gegeben wurde.)
E28	HOCHTEMPERATURALARM	Die Fetttemperatur liegt 22,2 °C über dem Sollwert. Wenn die Temperatur weiter steigt, schaltet der Hochtemperaturschutz den Brenner ab, wenn die

Code	Fehlermeldung	Erklärung
		Temperatur 218 °C Nicht-CE oder 202 °C CE erreicht.

6.2.7 Modus Höchsttemperatur testen

Der Modus „Höchsttemperatur testen“ dient zum Testen des Höchsttemperaturschaltkreises. Bei diesem Test wird das Fett unbrauchbar. Er darf nur mit altem Fett durchgeführt werden. Die Frittiermaschine ausschalten und sofort Service anfordern, wenn die Temperatur 238 °C erreicht, ohne dass der Höchstgrenzenschalter ausgelöst wird und der Steuerung abwechselnd HOECHSTTEMPERATUR-STOERUNG und NETZ TRENNEN anzeigt und beim Testen ein Warnton erklingt.

Der Test wird abgebrochen, wenn die Frittiermaschine ausgeschaltet wird. Wenn die Frittiermaschine wieder eingeschaltet wird, wird wieder der Betriebsmodus aufgerufen und das Produkt angezeigt.

1. Die Bestätigungstaste (✓) gedrückt halten, bis HAUPTMENÜ gefolgt PRODUKTAUSWAHL angezeigt wird.
2. Die linke Pfeiltaste (◀) drücken, bis TECH-MODUS angezeigt wird.
3. Die Bestätigungstaste (✓) drücken.
4. 3000 eingeben.
5. Die linke Pfeiltaste (◀) drücken, bis HOECHSTTEMPERATUR TESTEN angezeigt wird.
6. Die Bestätigungstaste (✓) drücken.

Auf der Steuerung erscheint HOECHSTTEMPERATUR JA/NEIN.

7. Die Aufwärts-Pfeiltaste (▲) drücken.
8. Auf der Steuerung erscheint BESTAETIGUNGSTASTE GEDRUECKT HALTEN.
9. Die Taste (✓) gedrückt halten, um den Höchsttemperaturtest einzuleiten.

Das Becken wird erhitzt. Der Steuerung zeigt während des Tests die tatsächliche Beckentemperatur an. Die Frittiermaschine heizt solange weiter, bis der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird. Im Allgemeinen passiert das, wenn die Temperatur bei Nicht-CE-Geräten 217 °C bis 231 °C und bei CE-Geräten 207 °C bis 219 °C erreicht.

Nachdem sich der Höchsttemperaturschalter öffnet, zeigt der Steuerung abwechselnd HILFE HOCH-2 und die Ist-Temperatur an (Beispiel: **430F)**.

10. Die Taste (✓) loslassen.

Wenn der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird, zeigt der Steuerung abwechselnd HOECHSTTEMPERATUR-STOERUNG und NETZ TRENNEN an. In diesem Fall die Frittiermaschine vom Netz trennen und sofort den Service verständigen.

Das Becken wird nicht mehr weiter erhitzt und der Steuerung zeigt abwechselnd die aktuelle Solltemperatur und die Ist-Temperatur an (Beispiel: **430F**), bis die Temperatur unter 204 °C abfällt.

11. Die Netztaste drücken, um den Alarm zu quittieren und auf AUS zu wechseln.

12. Befolgen Sie das Verfahren zur Entsorgung des Fetts.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

(+1) 318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
E-MAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM



Jedes neue Gerät von Manitowoc Foodservice wird mit KitchenCare™ geliefert. Sie können den Servicegrad auswählen, der Ihre Betriebsanforderungen von einem einzelnen Restaurant bis hin zu multiplen Standorten erfüllt.

StarCare – Gewährleistung und lebenslanger Service, zertifizierte OEM-Teile, weltweiter Ersatzteilebestand, leistungsgeprüft

ExtraCare – CareCode, 24/7 Support, online/mobile Produktinformationen

LifeCare – Installations- und Geräteberatung, geplante Wartung, KitchenConnect™, MenuConnect

Sprechen Sie mit KitchenCare™ +1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Wenn Sie wissen wollen, wie Manitowoc Foodservice und unsere branchenführenden Marken Sie ausstatten können, besuchen Sie unsere globale Website unter www.manitowocfoodservice.com. Dort erfahren Sie mehr über die die regionalen oder lokalen Ressourcen, die Ihnen zur Verfügung stehen.



Teilenummer FRY_IOM_8197276 04/2015
German / Deutsch